GLI ANTICHI GIOIELLI DI FAMIGLIA DEL VIGNETO CHIAMATO FRIULI

L'ERSA apre le porte della sua sede di rappresentanza in Villa Chiozza alle produzioni vitivinicole autoctone del Friuli Venezia Giulia con una rassegna che documenta una realtà in divenire e che ha in sé una forte valenza simbolica perchè fa parlare di un patrimonio colturale che è soprattutto culturale, eredità di un territorio e della sua storia e inoltre traccia per aggiungere nuovi, originali, unici, gioielli alla preziosa collezione dei vini del Vigneto chiamato Friuli.

È un obiettivo che l'Ente regionale per la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura persegue da tempo sull'intero fronte delle produzioni agroalimentari tipiche e peculiari di questa terra, nella convinzione che, oltre ad essere un'operazione di salvaguardia di conoscenze e tradizioni, essa sia un importante investimento per l'economia e la soddisfazione di chi produce e per il piacere di chi consumando vuole "assaporare" con un prodotto anche un ambiente naturale, una relazione uomo-territorio.

Non mi stanco mai dire che di fronte ai vantaggi e ai rischi derivanti dalla globalizzazione occorre sia saper fare sistema, sia avere una rinnovata, intelligente, appassionata attenzione per quanto può diventare cifra distintiva e caratterizzante. Questo vale anche per i nostri vini più celebrati che possono continuare a crescere in eccellenza, ma vale soprattutto per quei vitigni autoctoni la cui storia è, in un certo senso, ricominciata circa trent'anni fa ma il cui racconto, ancora così giovane, è già molto promettente.

L'auspicio è che questo primo appuntamento ufficiale costituisca l'occasione per tutti di diventare ancora più consapevoli dell'inalienabile patrimonio che abbiamo.

Bruno Augusto Pinat

Questa rivista è pubblicata
a cura dell'ERSA -
Ente Regionale per la Promozione
e lo Sviluppo dell'Agricoltura
del Friuli Venezia Giulia.

Commissario Straordinario:
Bruno Augusto Pinat.

Direttore: Paolo Marini.

Direzione e redazione:
ERSA - Servizio della Vitivinicoltura
via Poscolle, 6 - «Casa del Vino»
33100 UDINE
Telefoni: 0432 297068 /
0432 509394 / 0432 506097
Fax: 0432/510180.

ser.vitivinicolo@ersa.fvg.it

www.vignetochiamatofriuli.com

Direttore responsabile:
PIERO PITTARO

Direttore editoriale:
Andrea Cecchini.

Coordinamento editoriale:
Patrizia Novajra.

Hanno collaborato:
Maria Pia Bonessi, Cesare Corradini.

Comitato di redazione:
è composto da Bruno Augusto Pinat,
un rappresentante dei produttori viticoli,
uno dei produttori ittici, e un
rappresentate per ciascuno dei
seguenti Consorzi:
Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Consorzio tutela del Formaggio Montasio
Consorzio tutela del Marchio Gubana
Consorzio tutela della Grappa Friulana.

Progetto Grafico: Ferruccio Montanari.
Impaginazione: Francesca Cacitti.

Fotografie: Archivio ERSA, E. Calice,
T. De Rosa, Fototeca G. Bergamini
L. Laureati, R. Viola.

Copertina:
P.Paoletti, *Natura morta* (particolare),
inizio XVIII sec. Udine,
Civici Musei e Gallerie di Storia ed Arte.

Stampa e confezione:
Editoriale Ergon srl
Ronchi dei Legionari (GO).

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XX n. 2.
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 20 dell'11 giugno 1983
Sped. abb. post. comma 20/c
art. 2 legge 662/96 - filiale di Udine
Chiuso in tipografia nel luglio 2002.

L'Editore si dichiara pienamente disponibile a regolare eventuali pendenze, relative a testi e illustrazioni, con gli aventi diritto che non sia stato possibile contattare.

VINUM NOSTRUM

INTERNAZIONALI O AUTOCTONI O MEGLIO, CONOSCIUTI O SCONOSCIUTI?

Le due scuole di pensiero, o per meglio dire la discussione su questo tema dura da parecchio tempo e non s'assopisce. Che fare per il futuro, esiste una risposta? Proviamo a capire ciò che è successo nel tempo, per arrivare fino ai giorni nostri e trarne una conclusione ragionata assieme.

Un tempo, diciamo un paio di secoli fa e fino alla fine del 1800, tutti i vitigni citati nell'articolo di Maria Pia Bonessi, erano largamente coltivati. Forse ne esistevano molti di più, ma forse molti meno. Infatti, come nei diversi paesi cambia il dialetto della stessa lingua, così i vitigni portavano nomi diversi ma erano spessissimo gli stessi. Ciò non significa che non ce ne fossero molti.

E, allora, esistevano gli autoctoni tipici, vinificati uno ad uno? Nemmeno per idea. Tutti finivano nello stesso tino, dal quale uscivano due sole qualità: VINO BIANCO E VINO ROSSO.

Un vecchio del mio paese ha sempre sostenuto che esistevano solo quattro qualità di vino: Bianco, Rosso, Buono, Cattivo. Forse era vero, anzi era certamente vero.

I nomi dei vitigni al vino comparvero alla fine del 1800 quando, dopo i disastri delle nuove ampelopatie, comparvero i nobili francesi, tuttora coltivati e valorizzati per le loro indubbie qualità organolettiche.

Si continuò a piantare vigneti di Merlot, Cabernet o Pinot bianco, con tanti altri, per tutto il XX secolo, abbandonando quasi completamente gli autoctoni, tranne qualcuno (Tocai, Verduzzo, Refosco, ecc.).

Ma i nomi in etichetta quando comparvero? Nel primo dopoguerra, ossia negli anni Cinquanta.
Il vero sviluppo della bottiglia iniziò solo trent'anni fa. Da allora la scelta, altamente positiva, del Friuli Venezia Giulia cadde sui vini col nome di vitigno. Vini con l'etichetta e col nome del vitigno che il mercato richiedeva.

Pur così impostata l'enologia di casa nostra, a decidere non fu il Vignaiolo, bensì il Mercato. E il mercato richiedeva i vini a nome internazionale. Taluno obbiettò che bisognava subito iniziare con gli autoctoni. Altri sostenevano che in etichetta bisognava valorizzare non il vitigno ma, alla francese, solamente la zona di produzione.

A tutte queste idee diede una risposta netta il grande dittatore che guida l'economia: il Mercato. Si tentò anche la via dei vitigni internazionali affinati in rovere. Scelta obbligata per un verso, per poter arrivare a certe nicchie di mercato, ma che scontrandosi coi grandi vini a gusto internazionale, sarà pur sempre limitata, in quanto non parte della nostra cultura, della nostra tradizione, della nostra fama.

Ora, giustamente, si ripropongono i vitigni autoctoni. Si cerca di ritipicizzare il Friuli Venezia Giulia coi vitigni indigeni. Benissimo, è una strada da percorrere, ma è una strada lunga e difficile, che comunque, almeno per ora, darà scarsi risultati commerciali.

Occorre però tentare, seminare per domani e vedere cosa dice la nostra clientela.
Autoctoni o internazionali? Ai consumatori l'ardua sentenza.

VITIGNI DELLA

1. AGADELE
2. AGAZZONE
3. BLANCHIATE
4. BLANCHUZZE
5. BOSARA
6. BOTASSA
7. BROMBESTE NERA
8. BROMBESTE BIANCA
9. BUTTAZZA
10. CAGNARA
11. CAVRARA
12. CELINE
13. CHARPENE
14. CHIARNORIE
15. CHIARGNELUTE (CODELUNGE)
16. CHAVALION
17. CILIANE
18. CINTELLA
19. CISOLA
20. CIVIDIN
21. CIVIDIN DOLZ
22. CIVIDN GARB
23. CIVIDIN MINUT
24. CIVIDIN NERI
25. CIVON
26. CODELUNG BIANCO
27. COLOGNESE
28. COLOMBITE
29. CONIUTT
30. CORDENOSSE (SCHITAROLE)
31. CORDENOSSE MINUT
32. CORDOVAT (ROSARI)
33. CORDOVAT (B)
34. CORDOVAT DAL GRAN RAPP
35. CORDOVAT DOLZ
36. CORDOVAT ROSS
37. CORGNOLESE
38. CORMONESE
39. CORONIO
40. COSATT
41. CREULISE
42. CROATA
43. CURVIN (CURVIN DI VICENZA)
44. CURVIN DOLZ
45. CURVIN GARB
46. CURVIN PECOL GARB
47. CURVIN RAR
48. CURVIN REFOSC
49. CURVINESSE
50. CURVINESSE DOLZE
51. CURVINON
52. DA LA GOTE
53. DEL BON
54. DELL'OJO
55. DOLCIT (DOLCE, DOLCIUL)
56. DOLCIUL
57. DOLCIUL VERT
58. DOLCIUL DOLZ
59. DOLCIUL ZAL
60. D'ORO
61. DIRIESE
62. FARINELLA
63. FAVRESCHE
64. FIGARA BIANCA
65. FIGARA NERA
66. FONDRETA
67. FORESTA
68. FORGIARINA
69. FUMATT
70. FUMATT BIANCO

A leggerli uno di seguito all'altro, i nomi di questo lungo elenco suonano come una litania, interminabile e un po' misteriosa, quasi una filastrocca per operare sortilegi.

E difatti contiene gli ingredienti della formula enoica in cui cercare passato, presente e futuro di un patrimonio vitivinicolo di questa terra a Nord Est non battezzato nel segno delle DOC ma che attraverso i secoli è stato, quasi fino all'altro ieri, coltivato nei poderi e nelle contrade e che, almeno in una piccola parte, può essere consegnato al terzo millennio.

Esso è il compendio delle varietà di viti coltivate in Friuli e presentate alla mostra di uve organizzata dall'Associazione Agraria Friulana nel settembre del 1863.

L'elenco - riferito a quell'evento e pubblicato cinquantotto anni dopo, nel 1921, sul Bollettino dell'Associazione - disegna un arcipelago di vitigni ritenuti di origine friulana e fino allora sopravvissuti a quei cambiamenti che nel tempo si erano verificati nelle consuetudini colturali e che già avevano determinato la sparizione di molti altri a causa di devastanti fitopatologie, di eventi bellici, di mutate situazioni socioeconomiche e conseguenti trasformazioni nella struttura dei campi.

Modificazioni che avevano cambiato nel tempo la nostra geografia viticola cancellando o disperdendo l'esistenza fisica di numerose viti di cui la memoria e qualche documento hanno conservato i nomi: tracce residue sulle quali più di qualcuno, nei decenni, si è incamminato con lo spirito curioso e caparbio dello studioso preciso e acuto, un po' archeologo, un po' espoloratore, un po' detective, raccogliendo indizi e dati che porterebbero a non esaurire mai l'ideale elenco delle eredità e delle ascendenze viticole del passato.

La lista qui trascritta è riportata dal libro "Delle viti in Friuli" (Ed. Arti Grafiche Friulane, 1991) curato da Antonio Calò e Angelo Costacurta: una specie di summa in cui ricerche storico-bibliografiche e profili ampelografici dei vitigni tratteggiano uno scenario nel quale, sullo

MEMORIA

TRACCE VIVE D'UNA VITIVINICOLTURA ANTICA E FUTURIBILE

Mese di Settembre
Affresco del XV sec.
Chiesa di San Pietro,
Magredis di Povoletto
(Udine)

71. FURLANA
72. FURMIUTE
73. GARGANIE
74. GARGANIE NERA
75. GATTA
76. GATTON
77. GLERA SECCA
78. GLERA GRASSA
79. GLERA ROSSA
80. GOSEATT
81. GRASSUTTA
82. GRUESSE (GRUESSÉRE)
83. GRUPIGNANE
84. GUERAZZO
85. LAURA (ROSSETT)
86. LISATT
87. LISCIA GROSSA
88. MARLIGNON
89. MARZEMINA
90. MARZEMINA BIANCA
91. MARZEMINON
92. MATTA
93. MELOTE
94. MAVRERA
95. MINCHONE
96. MOSCATELE
97. MOSCATELON
98. MOSCATELON DI CALABRIA
99. MOSCATELON NERO
100. MOSCATO BIANCO

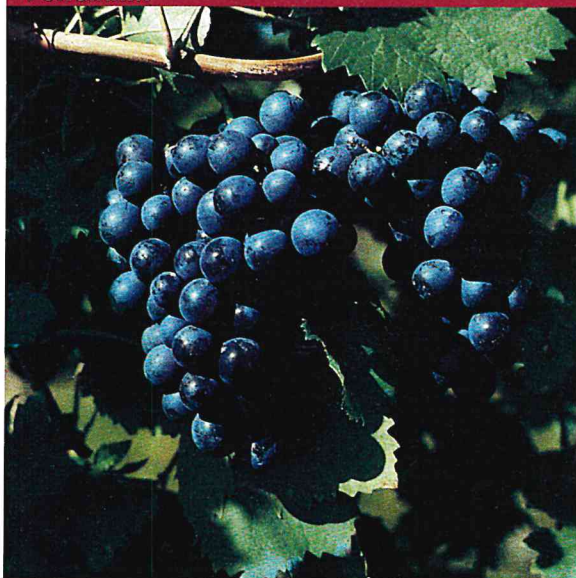
sfondo dei ricordi storici più lontani, si innestano le catalogazioni ufficiali susseguitesi dal 1823 ad oggi e che, attraverso censimenti, schedature, nuovi inserimenti, comparazioni e scremature, hanno portato a più riprese a definire la situazione varietale nelle vigne friulane, fino alle più recenti classificazioni, cui va aggiunto tutto il lavoro di recupero dei vecchi vitigni che ha significativamente caratterizzato l'ultimo quarto del ventesimo secolo.

Un lavoro con radici lontane:

Coltivato da studiosi, fra tutti il prof. Guido Poggi, attenti al nuovo ma anche consapevoli dell'inesplorata ricchezza del vecchio.

Scandito da molti ripensamenti. Confortato da una sperimentazione che aveva trovato sostegno via via nella nascita, nel 1923, della Stazione sperimentale di viticoltura ed enologia di Conegliano (la prima in Italia) cui hanno contribuito fattivamente le province del Friuli.

Sostenuto anche con l'azione della Cattedra Ambulante e del Consorzio Viticolo dell'allora più estesa provincia di Udine, poi divenuto Centro per il potenziamento della Viticoltura e dell'Enologia, poi Centro regionale vitivinicolo e ora costola essenziale dell'ERSA.

FORGIARIN

Cenni storici ed origine

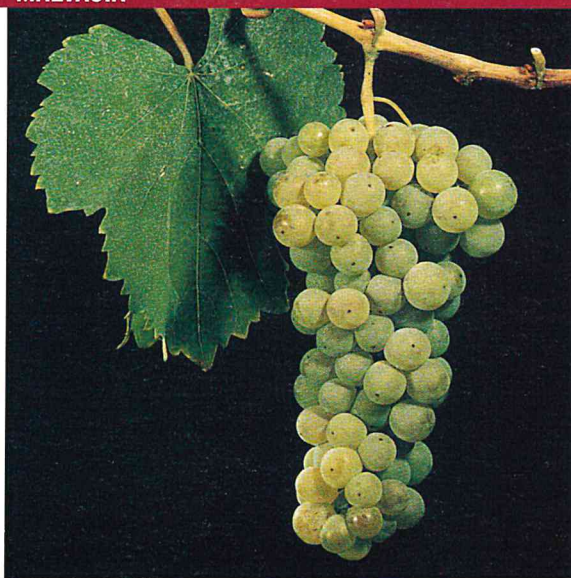
Poco si conosce sull'origine di questo vitigno; molto probabilmente prende il nome da Forgaria, paese del Friuli Occidentale. Nell'Esposizione regionale delle uve tenutasi a Udine presso i locali dell'Associazione Agraria Friulana nel 1863 veniva indicata l'area di coltivazione nei colli di San Daniele, mentre nelle citazioni del Pirona l'area di coltivazione si estendeva allo Spilimberghese e Maniaghese.

Colore Rosso rubino scarico, con notevoli riflessi violacei e unghia biancastra.

Odore Vinoso, intenso, debolmente fruttato, con netto sentore di sottobosco e di mandorle tostate.

Gusto Morbido, leggermente amabile a seconda delle annate. Armonia nel rapporto alcol, acidità, tannino. Talvolta con notevole residuo zuccherino e basso tenore alcolico.

Accostamenti gastronomici
È vino da carni bianche, carrello di lessi, carni rosse a debole sapore, arrosti con salse bianche o brune, pollame nobile, in particolare anatra e faraona.
Servire a 16-18 gradi.

MALVASIA

Cenni storici ed origine

Esiste una numerosa famiglia nelle "Malvasie". Sembra che la Malvasia coltivata in Friuli Venezia Giulia, forse originaria della Grecia, sia arrivata da noi intorno al 1300. Adattata splendidamente ai nostri terreni, ha poi assunto personalità propria, differenziandosi fortemente dagli antichi ceppi d'origine. Ai giorni nostri è coltivata specialmente in collina, dove dà i migliori risultati qualitativi.

Colore Giallo paglierino dorato, con riflessi ambrati.

Odore Bouquet discreto, che ricorda l'albicocca e la pesca.

Gusto Fresco, grasso, ricco in glicerina, giustamente alcolico, vinoso-fruttato, piacevole e facile a bere.

Accostamenti gastronomici
Se di pianura è vino aperitivo e da: antipasti magri e all'italiana, minestre, primi piatti (paste asciutte e risotti) con salse a base di verdure e di pesce.
Se di terreni carsici, vino da piatti di pesce (crostacei soprattutto) sia arrosti sia salsati. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

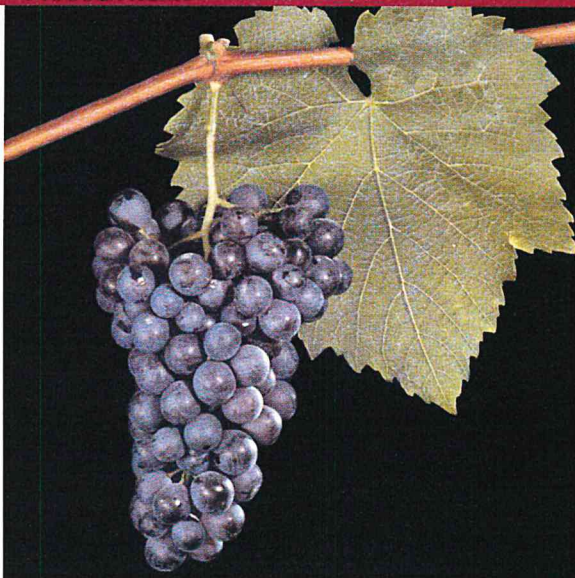
PICOLIT

Cenni storici ed origine
Su quest'uva questo vino sono stati versati fiumi di inchiostro. Perché? Per la sua bontà e per la scarsità della produzione. Viene chiamato anche Piccolit, Piccolitto, Piccolitto friulano, ma il vero nome è "Picolit". Antichissimo vitigno, già coltivato in epoca imperiale romana, intuìto più che citato nei testi col vero nome, scomparso nei secoli e poi riassunto a nuova gloria nel '700-'800, nuovamente scomparso e risalito agli altari intorno al 1970. Antonio Zanon (1767) scriveva che questo delizioso vino allietava le mense di Germania, Inghilterra e Francia e F. M. Malvolti (1772) ne annotava il grande successo ottenuto alla corte di Francia. Lodovico Ottelio (1761) parla della sua diffusione europea. Lo descrivono quindi Odars (1849), Agazzotti (1867), Di Rovasenda (1877). Ma se le tracce circa l'origine di questo vitigno sono incerte, certi sono i luoghi di coltivazione: *in primis*, le grandi vigne del conte Fabio Asquini in quel di Fagagna, da dove si sarebbe diffuso in tutta la fascia collinare del Friuli Venezia Giulia.

Colore Giallo paglierino, talvolta carico, spesso giallo o zecchino, giallo oro vecchio o quasi ambrato, dopo alcuni anni di invecchiamento.

Odore Profumo che ricorda il favo d'api colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi. Da qui un bouquet ampio, di eccezionale eleganza, straordinariamente amalgamato, con un'incredibile serie di sfumature aromatiche.

Gusto Sapore dolce-non-dolce, di nobile razza, aristocratico, lunghissimo nelle sensazioni che cangiano in continuazione. Non una nota stonata, e nemmeno più forte dell'altra. Una sinfonia insomma.

Accostamenti gastronomici Difficile l'accostamento. Come un brillante, come una preziosa perla, ama la solitudine. È grande vino da meditazione, sorprendente su alcuni formaggi piccanti. Va servito fresco ma non freddo.

PICCOLA NERA

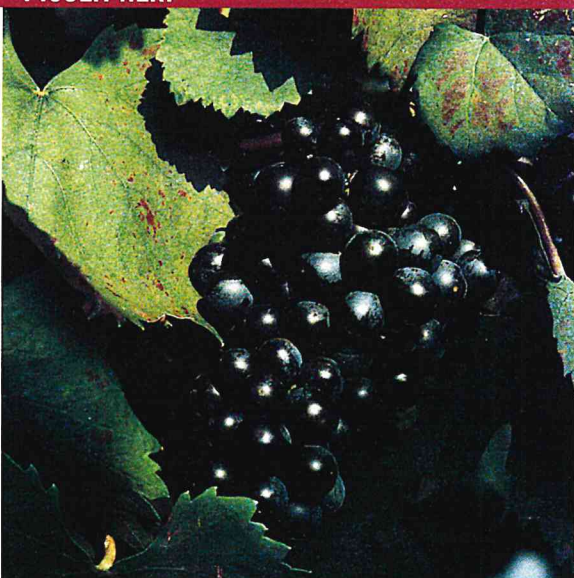
Cenni storici ed origine
A memoria d'uomo si ricorda che la "Piccola nera" è sempre stata coltivata lungo il litorale triestino. Nessuna traccia è stata trovata nella bibliografia ufficiale, negli scritti, negli annali o nelle ampelografie. Il grappolo è molto simile alle Schiave, con debole intensità colorante degli acini. Nella zona del Carso e fino in Istria, era il vino della mensa di ogni giorno.

Colore Dal rosato al rosso rubino scarico, con unghia granata. Dopo un anno di vita assume riflessi giallo-mattone.

Odore Profumo vinoso, che ricorda la mora selvatica e i frutti del sottobosco.

Gusto Povero di corpo, debolmente acido, poco tannico, di media gradazione alcolica. Ricorda in bocca i sapori del sottobosco.

Accostamenti gastronomici
Data la sua scarsa personalità, è vino da tutto pasto, da bersi anche in quantità. Era il vino-contadino, molto noto nelle *Osmizze*, dove veniva servito col prosciutto di cinghiale.

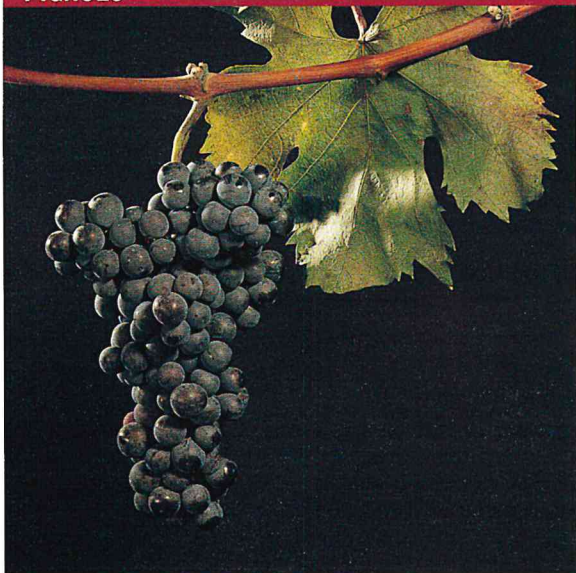
PICULIT NERI

Cenni storici ed origine
Già presente nelle esposizioni regionali delle uve tenutesi a Udine presso l'Associazione Agraria Friulana nel 1863 e nel 1921, ne è indicata la coltivazione nel comune di Castelnovo, così come nel "Vocabolario di lingua friulana" del Pirona. Uno studio ampelografico pressoché completo del prof. R. Candussio è stato pubblicato nella rivista "Il Vino" (1975).

Colore Rosso rubino scarico, tendente al rosato, con riflessi e unghia violacea.

Odore Profumo vinoso, intenso, delicato, con notevole sfumatura di vaniglia e di fiore di castagno e sottofondo di semi tostati.

Gusto Elegante, morbido, piacevolissimo, con una notevole lunghezza di gusto e continuo cambio di sensazione. Corpo abbastanza ricco, ma armonico, acidità ed alcol contenuti.

Accostamenti gastronomici
Difficile da abbinare. Ottimo da bersi, sia pure come vino rosso, fuori pasto, in un momento di riposo e di distensione. Se lo si vuole degustare in tavola, consigliamo primi piatti leggeri, lessi, omelette al formaggio e prosciutto, creme e vellutate, risotti, sformati di pasta, spaghetti al basilico, al pomodoro, ai quattro formaggi.
Servire a 16-18 gradi.

PIGNOLO

Cenni storici ed origine
Il Pignolo è un vitigno coltivato in Friuli da secoli ed era sicuramente noto e coltivato ancor prima del 1600 nei territori di Prepotto, Albana, Rosazzo e Premariacco. Il Poggi, nel suo *Atlante ampelografico* del 1936, lo descrive con dovizia di particolari, dopo averlo scoperto e degustato all'Abbazia di Rosazzo. Oggi lo troviamo ancora coltivato nella sua vocazionale zona d'origine, con qualche altro vigneto presente nei paesi circostanti.

Colore Colore rosso rubino chiaro, però vivace e affascinante.

Odore Profumo vinoso, fruttato, riservato, che si apre con un ventaglio di gusti leggeri ma molto piacevoli.

Gusto Il Pignolo è un vino tutto particolare, contenuto e misterioso, quasi temesse di farsi scoprire. Gusto vinoso, debolmente tannico, ricorda il lampone.
È un vino tutto da scoprire.

Accostamenti gastronomici
Vino da piatti di carne della cucina friulana, soprattutto predilige la *ciàr in padiele* (spezzatino di manzo) e la *brisiola alla cotona* (braciola fritta).
Va servito alla temperatura di 18-20 gradi.

RAMANDOLO (Verduzzo giallo o di Ramandolo)

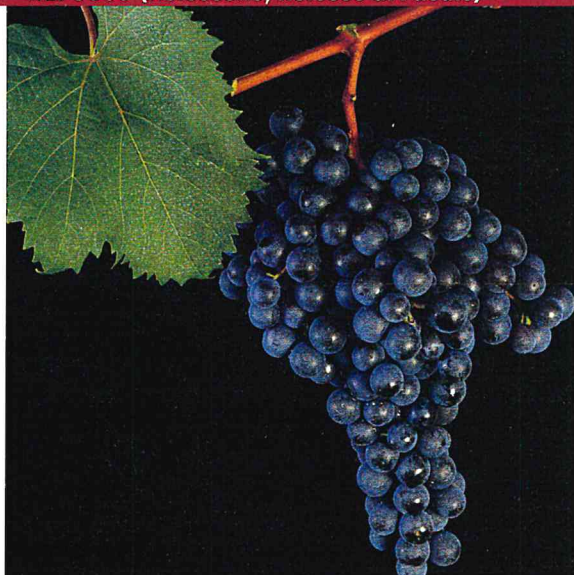
Cenni storici ed origine
Il Verduzzo giallo, giustamente chiamato Ramandolo per le caratteristiche specifiche che assume nell'omonima zona, è un antichissimo vitigno friulano, mutato nei secoli e fortemente differenziatosi dal fratello Verduzzo friulano. Coltivato fin dall'antichità nelle zone collinari a nord di Udine, ha trovato il suo habitat naturale nelle colline di Nimis, Tarcento, ma specialmente Ramandolo e Torlano.

Colore Giallo carico con sfumature di buccia di cipolla.

Odore Ampio, con netta sensazione di miele di castagno.

Gusto Pieno, avvolgente, amabile, piacevolmente amarognolo e debolmente tannico.

Accostamenti gastronomici
Vino amabile ideale con alcuni antipasti come i pâté di fegato d'oca e il gorgonzola. Il tutto spalmato su tartine o con pane biscottato.
A fine pasto il matrimonio ideale è riservato alla frutta secca e ai biscotti.
Mai con torte o con creme.
Indicatissimo fuori pasto all'ora del tè.
Va servito a temperatura di 10-12 gradi.

REFOSCO (Refoscone, Refosco di Faedis)

Cenni storici ed origine
È un vecchissimo vitigno friulano, appartenente alla grande famiglia dei Refoschi. Era chiamato anche Refoscone, per via delle dimensioni dei suoi acini e del grappolo stesso. Ma forse era più noto col nome di "Refosco di Faedis". Come forma del grappolo assomiglia molto al Terrano. Ma il vino è più leggero del fratello citato. La zona di coltivazione d'un tempo era quella compresa tra Nimis, Faedis e Cividale.
Oggi è poco coltivato, sostituito da vitigni di più alto lignaggio.

Colore Rosso vivace, molto brillante.

Odore Vinoso, non molto ampio, ricorda debolmente i profumi del sottobosco e leggermente il lampone.

Gusto Fresco, tannico, asciutto, sapido, di medio corpo. Era il vino "contadino" d'un tempo.

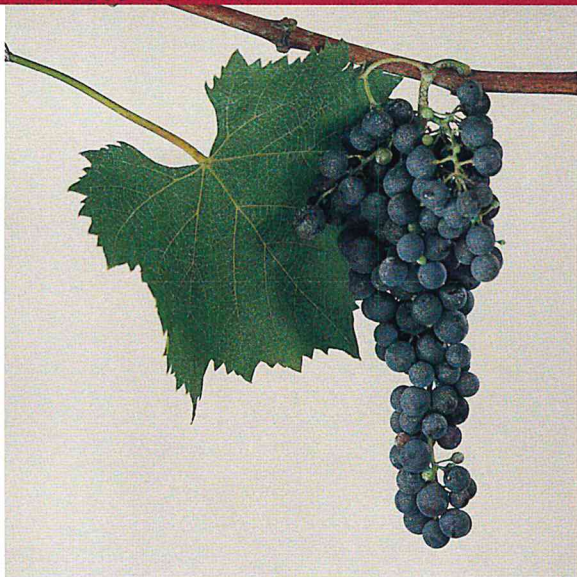
Accostamenti gastronomici
Vino per la cucina tipica e povera locale.
Molto beverino e dissetante.

101. MOSCATO NERO
102. MASCHAROTE
103. MUCOSA (MUCOSA BIANCA)
104. MUCOSA ROSSA
105. MUDRINOSE
106. MUFFOSE
107. MUFFOSITE
108. MULINARA
109. MURANESE
110. MURMANGIANT
111. MUSSEGNA
112. NEGRA
113. NEGRATA
114. NEGRUZZ
115. NEGRUZZO CORVINESSE
116. NERONA
117. NEIRANO
118. NIAJE
119. NOALA
120. ORSARIE
121. PALOMBITE (SBITE)
122. POLENTARA
123. POLENTARE BIANCA
124. PECOL
125. PECOL CURT
126. PERGOLEN (PERGOLESE)
127. PERGOLETTO
128. PERSEGAGNA
129. PICOLIT
130. PICCOLIT

Arricchito con la prestigiosa attività dei Vivai cooperativi di Rauscendo, la fucina che continua a sfornare l'ottanta per cento delle barbatelle destinate al mercato mondiale, a cui si sono andati affiancando anche la neonata facoltà di agraria dell'Università di Udine e il Centro pilota per la vitivinicoltura di Gorizia. E mentre s'andava consolidando il corredo delle varietà di pregio che nei terreni del Friuli Venezia Giulia avevano trovato condizioni per esprimersi con caratteristiche di eccellenza, maturavano anche gli anni di un risveglio culturale intriso di interesse per quell'universo che chiamiamo civiltà contadina, deposito ancestrale e terreno fittamente segnato dalle infinite tracce del cammino umano. Un interesse in cui amore, rispetto, attenzione per questo giacimento di tradizioni, valori e saperi si intrecciano con profetiche intuizioni e crescenti consapevolezze riguardo le potenzialità che, riscoprendo e valorizzando patrimoni culturali e colturali originali e tipici, si possono aprire sul piano d'un dinamismo produttivo ricco di opportunità economiche e grandi prospettive per sottrarsi alla morsa della globalizzazione.

Il discorso – valido per quanto concerne tutta la cosiddetta cultura materiale - ha avuto potente fulcro proprio nell'universo enologico.

È infatti una spinta sostanzialmente culturale quella che ha spronato a inventariare queste viti, rimanenze ed emergenze del passato, sollecitando

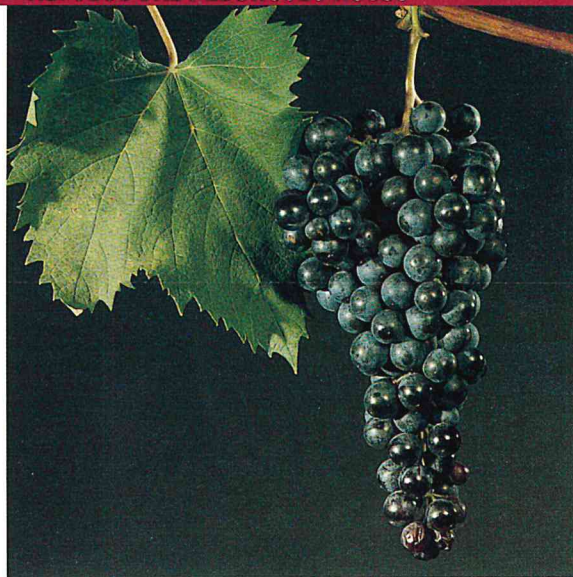
REFOSCO NOSTRANO

Cenni storici ed origine
Nella grande famiglia dei Refoschi, il Refosco nostrano occupava un tempo una posizione dominante. Diffuso da sempre in tutto il Friuli, specie in provincia di Udine, dopo l'arrivo dei vitigni nobili, Cabernet e Merlot, è andato quasi scomparendo. Impossibile individuare anche solo il secolo in cui è stato coltivato per la prima volta in Friuli. Pochissimo descritto dagli ampelografi, scarsa la bibliografia, non ci è possibile dare dati certi sulla sua origine. Le prime tracce si hanno nei comuni di Torreano e Faedis, in provincia di Udine. Era il vino-bevanda-calorie dei contadini d'un tempo.

Colore Rosso rubino intenso, vivace, con schiuma leggermente viola.

Odore Vinoso, non molto caratteristico, leggermente erbaceo, con debole ricordo di prugna secca.

Gusto Corpo robusto, citrino, tannico, sapido e talvolta aggressivo. Anche questo vino era una delle principali fonti di calorie dei vecchi lavoratori dei campi.

Accostamenti gastronomici
È un rosso da pasto campagnolo e ruspante, da bersi senza impegno alcuno a temperatura ambiente.

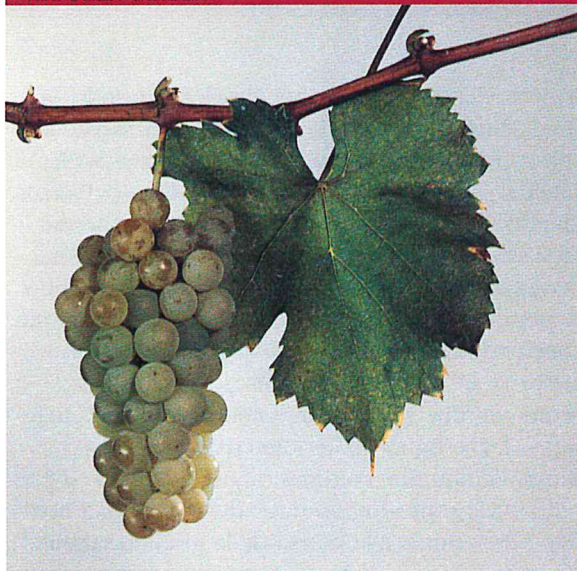
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Cenni storici ed origine
È antico vitigno friulano a caratteri ben definiti, un tempo confuso con altri vitigni: Refosco d'Istria, di Faedis, di Rauscedo, Refoscone, ecc.
È il migliore dei Refoschi ed è certamente la migliore varietà friulana a uva nera.
Famoso già nel 1700, ha avuto, negli ultimi decenni, una notevole diffusione in tutta la Regione, sostituendo gli altri Refoschi certamente più produttivi, ma sicuramente di minor merito.

Colore Rosso rubino intenso. Col tempo assume eleganti sfumature granate.

Odore Vinoso-fruttato, con netto sentore di mora, lampone, mirtillo e sottobosco.

Gusto Leggermente erbaceo, ritornano sensazioni dei frutti di bosco, prevalente il lampone, su uno sfondo leggermente amarognolo.

Accostamenti gastronomici
È vino che si presta ottimamente per carni grasse, pollame, umidi, fatta eccezione della selvaggina con salse piccanti. Indicato per la cucina tipica regionale.
Servire a 16-18 gradi.

RIBOLLA GIALLA

Cenni storici ed origine
La Ribolla gialla è un altro vitigno sicuramente indigeno del Friuli. Ribuele per i friulani, Rébula in sloveno, viene coltivata quasi esclusivamente sulla fascia collinare che, da Tarcento, arriva attraverso il Carso fino in Istria. Cenni della coltivazione se ne trovano fino dal 1300. Esiste anche una Ribolla verde, pochissimo coltivata per la scarsa qualità del vino. In pianura non si è mai diffusa, in quanto i terreni non si prestano alla sua coltivazione.

Colore Giallo paglierino scarico, con deboli riflessi verdastri.

Odore Il bouquet, nella sua complessità e discrezione, ricorda il fiore d'acacia, di castagno e di rovere.

Gusto Secco, citrino, con media gradazione alcolica, beverino, invitante.

Accostamenti gastronomici
Vino da minestre, soprattutto creme e vellutate, piatti di pesce salsati.
Va servito a 10-12 gradi.

SCHIOPPETTINO (Ribolla nera)

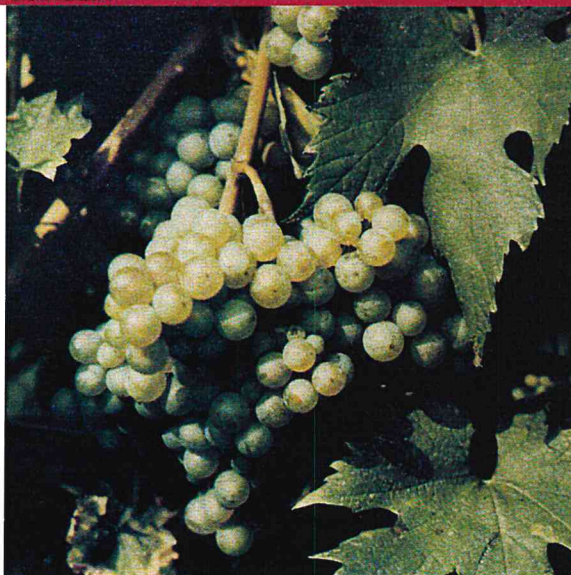
Cenni storici ed origine
La Ribolla nera, chiamata Schioppettino nel comune di Prepotto e dintorni, Pocalza nelle zone di confine, è un vitigno sicuramente indigeno-friulano, originario con ogni probabilità nella zona friulana fra il comprensorio di Prepotto e una parte confinante della vicina Slovenia. Attualmente lo Schioppettino è diffuso in quantità limitata nel comune di Prepotto e nella frazione di Albana, con rari filari in zone limitrofe. Non è dato a sapere l'origine del nome, che ha sostituito quello di Ribolla nera. Con ogni probabilità il vino, di contenuto grado alcolico ma di alta acidità fissa, imbottigliato giovane, completava la fermentazione malolattica in bottiglia. Diventava quindi leggermente frizzante, dando l'impressione, all'udito e in bocca, che l'anidride carbonica, scoppiettasse, liberandosi con rapidità in piccoli zampilli. Da qui il suono, onomatopeico: "Schioppettino".

Colore Rosso vivo con sfumature e unghia violacea.

Odore Profumo che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo.

Gusto Di buon corpo, non molto alcolico, alta acidità fissa, fresco e citrino.

Accostamenti gastronomici
Vino da piatti rustici della cucina locale friulana.
Consigliato con pappardelle ai sughi di lepre, cinghiale, capriolo.
Servire a 16-18 gradi.

SCIAGLIN

Cenni storici ed origine
Vitigno noto nelle colline dello Spilimberghese già dal XV sec., come testimoniano alcuni manoscritti riferiti alla dinastia dei Sarvognano. L'area di coltivazione veniva indicata in Vito d'Asio e Fagagna (Esposizione regionale delle uve, Udine 1863), ed estesa ai territori della pedemontana fra Maniago e Pinzano (Esposizione del 1921). Citato nel *Vocabolario di lingua friulana* di Pirona con aree di coltivazione in Pinzano, Vito d'Asio, Fagagna e colli di S. Daniele, il nome del vitigno, oggi coltivato nella sola zona d'origine, deriva dal friulano "s'ciale" (terrazzamenti).

Colore Giallo paglierino, più o meno intenso, con deboli sfumature verdognole che scompaiono dopo qualche anno.

Odore Intensamente fruttato, delicato e gentile, tipico dell'uva che evoca completamente. Debolmente aromatico, ricorda il fiore di sambuco, il peperone giallo e talvolta la frutta esotica e il fiore di acacia.

Gusto Pieno, ben strutturato e sostenuto, armonico pur con contenuta acidità. Lungo nel gusto, talvolta appena amabile, con l'aroma che ritorna e permane in bocca.

Accostamenti gastronomici
È vino da antipasti magri, minestre e paste, piatti di pesce, frittate e risotti d'erbe. Ottimo anche fuori pasto. Servire a 10-12 gradi.

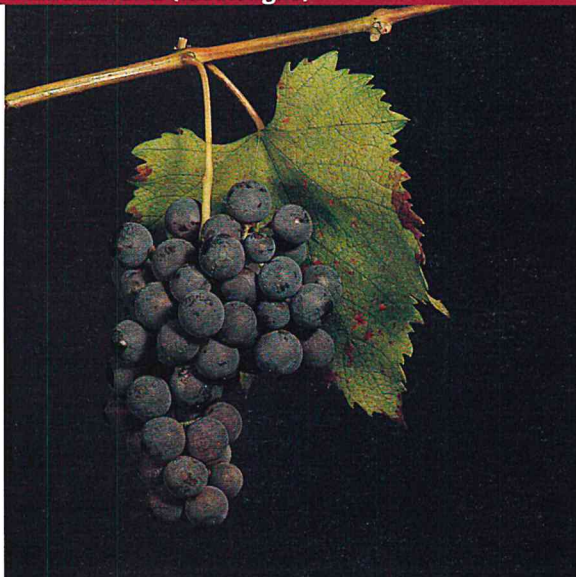
131. PICCOLIT NERO
132. PIED DI GIAL
133. PIGNOLE
134. PIGNOLE BLANCHE
135. PIGNUOLO (PIGNUL)
136. PIGNOLO BIANCO
137. PINDOLA
138. PINZANATT
139. PIZZUTELL
140. PIOMBAZZA
141. PODISIN
142. POLENTARE
143. POLPOSE
144. POPULE
145. PROMIEDIE
146. PROSECC
147. PUDIESE VERDE
148. PUJESINE
149. RAPATT
150. RECOLDIN
151. RECOLDIN BIOND
152. RABIOSA (RABOSINA)RIBOLA
153. RIBOLA
154. RIBOLLA NERA
155. RIBUELE VERDE (SCLAVE)
156. RIBUELATT
157. RIFOSC DOLC
158. RIFOSCHIN
159. RIFOSCO
160. RIFOSCO BIANCO

contestualmente il recupero ragionato e pesato sul campo di alcune di esse.

Essa non è certo un'esperienza esclusiva del Friuli Venezia Giulia, ma come non ricordare la scossa data al dibattito, forse sommesso, in corso dentro e fuori i confini regionali da un premio come il "Risit d'àur", la Barbatella d'oro, ormai di respiro mondiale, istituito dalla famiglia Nonino e celebrato per la prima volta nel gennaio del 1976 nella cornice della distilleria di Percoto. L'obiettivo era riportare a dignità di coltivazione quei vecchi vitigni friulani che rischiavano di essere trascurati e oscurati dall'entusiasmo per le nuove varietà di pregio.

Il Bando di Concorso puntava a stimolare la conoscenza delle attitudini colturali e tecnologiche e lo studio degli antichi vitigni friulani: Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe, Fumat e Ribolla Gialla (Sclopetin, Pignùl, Tazzelenghe, Fumat, Ribuele), con finalità di un loro riconoscimento ufficiale.

Consensi, critiche, speranze impazienti, perplessità e alcune certezze segnarono gli esordi, e tutto per dire ancora una volta l'importanza della ricerca, per rivedere, rivalutare, capire, e infine modificare a ragion veduta le classificazioni, anche dentro la cornice dei regolamenti della Comunità europea che, nell'elencare i vitigni ammessi, distinguono fra raccomandati e autorizzati, segnando così il tracciato di un percorso proteso alla qualità che cerca di farsi eccellenza.

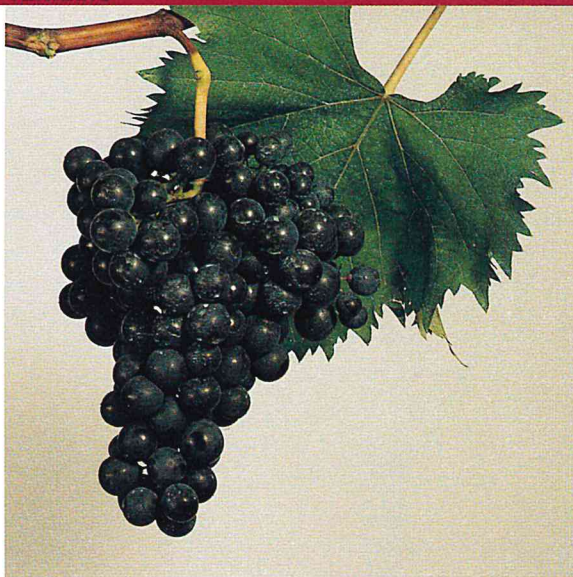
TAZZELENGHE (tacelenghe)

Cenni storici ed origine
Vitigno autenticamente friulano, già descritto dal Molon nella sua *Ampelografia*, citato anche dal Marzotto nel volume *Uve da vino* e dal Poggi nel suo *Atlante dei vini friulani*. Certamente faceva parte di quella miriade di vitigni sparsi sulle colline friulane ed ora quasi tutti scomparsi. Assieme a pochi altri si salvò dalla mannaia devastatrice, quando dalla Francia arrivarono i più nobili Merlot, Cabernet e Pinot. Pochi impianti sono rimasti semi-abbandonati qua e là, a far più ombra che uva. Dopo il Medioevo dei vitigni friulani, qualcuno sta rifiorendo a nuova gloria.

Colore Rosso rubino intensissimo con sfumature violacee specie dopo invecchiamento.

Odore Vinoso, ruspante, con nette sensazioni di sottobosco, fumo di legno, mandorle tostate.

Gusto Molto astringente, acido e duro da giovane, s'ammorbidisce con il tempo aprendosi a una vasta gamma di sensazioni piacevoli.

Accostamenti gastronomici
Vino da piatti rustici della cucina regionale, arrosti e intingoli di carni bianche e rosse.
Va servito alla temperatura di 18-20 gradi.

TERRANO

Cenni storici ed origine
Terrano del Carso o Terrano d'Istria o semplicemente "Teran" come lo chiamano triestini, istriani e dalmati. Indubbiamente è un Refosco, di origine antichissima. Scrive Plinio: "Augusta, che giunse all'età di 82 anni beveva soltanto il Pùcino il quale prospera nell'ansa dell'Adriatico, non molto distante dalle fonti del Timavo, su un colle accarezzato dal mare e che dà di sé poche anfore. Né Lei indicava ad alcuno medicamento migliore. È da credersi che questo vino sia quello che i Greci celebravano con molte lodi col nome di *Pictaton*, che dicevano provenire dai limiti estremi dell'Adriatico". Sul Carso, dove si trovarono le prime tracce di questo vitigno, ci sono ancora i pochi vigneti rimasti. Il paese di origine resta sconosciuto. A noi basti la certezza che il Terrano è certamente e solamente carsico.

Colore Rosso intensissimo, vivace, che taluno chiama anche "Sangue del Carso".

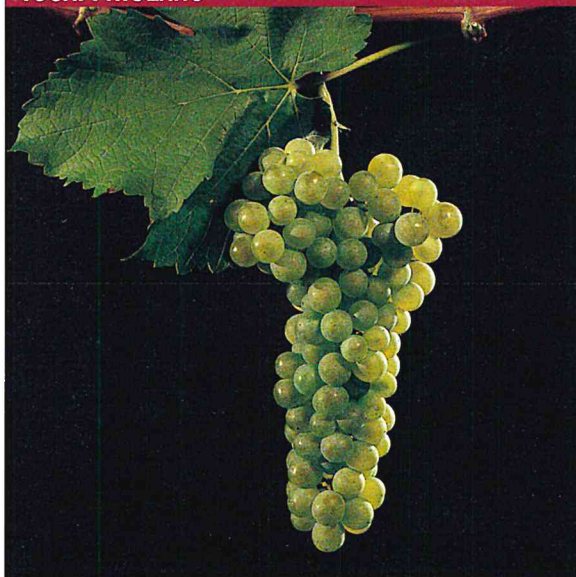
Odore Fragrante, vinosissimo, con una personalità prorompente. Profumo ampio di lampone, mirtillo, ribes nero.

Gusto Acidulo, tannico, avvolgente, con grandissima struttura,ma facile da bersi quando è giovane, senza tentazioni di affinamento in barriques.

Accostamenti gastronomici
Vino da piatti rustici della cucina carsica. Va servito a 16-17 gradi.

161. RIFOSCON
162. ROCCA (ROCHE)
163. ROCCA (RABOSE)
164. ROSSARIE
165. ROSSATIN
166. ROSSETT
167. ROSONE
169. RUACITT
170. S. ANTONIO
171. S. ERMACORA
172. S. GIACOMO
173. S. LORENZO
174. S. MARIA BIANCA
175 - SBITAROLA GROSSA
176. SBITAROLA MINUTA
177. SBITAZZ
178. SBULCIS
179. SCHABLIN
180. SCHALE
181. SCHALITE
182. SCHIARLINA
183. SCHIAVA BASTARDA
184. SCHIAVA BUCCIA GROSSA
185. SCHIAVA FRAMBOIS
186. SCHIAVA ACINO PICCOLO
187. SCHIAVA BUCCIA SOTTILE
188. SCHIAVETTA
189. SCHIAVONA
190. SCLAVE
191. SCLAVETE

E in questo orizzonte pionieristico, non si può non ricordare l'esperienza avviata nelle colline spilimberghesi, terra madre di tanti vitigni autoctoni, dal professor Ruggero Forti e del vignaiolo Emilio Bulfon; un'avventura che continua ancora oggi - che ha fatto proseliti - dalla quale è scaturito uno studio che ha portato alla richiesta regionale per l'inclusione anche di vitigni come Forgiarin, Piculit-Neri, Schiaglin, Ucelut nella classificazione comunitaria. Richiesta coronata da successo.
Di più. Il testo di Calò e Costacurta commenta che fra i moltissimi vitigni citati nel Catalogo del 1863, da cui ha preso il via questa panoramica, quelli allora accompagnati da annotazioni positive per qualità - e cioè, Fumat, Marzemino, Picolit, Pignolo, Ribiola, Schioppettino, Refosco, Rabosa, Verduzzo, Corgnolese e Murmangiant.
Tranne gli ultimi due, sono stati tutti ritrovati e rivalutati.
E di 31 vecchi vitigni friulani definiti "autentici", oltre a riportare le date delle citazioni che li documentano, propone le schede ampelografiche, fenologiche, fisiologico-produttive e isoenzimatiche, offrendo così un corredo tecnico-scientifico basilare nella continuazione della ricerca.
La compagnia comprende: Aghedene, Begugnol, Berzamin, Brambana, Chiavalgian, Cianorie, Cividin, Codelunghe, Corvino, Coneute, Forgiarin,

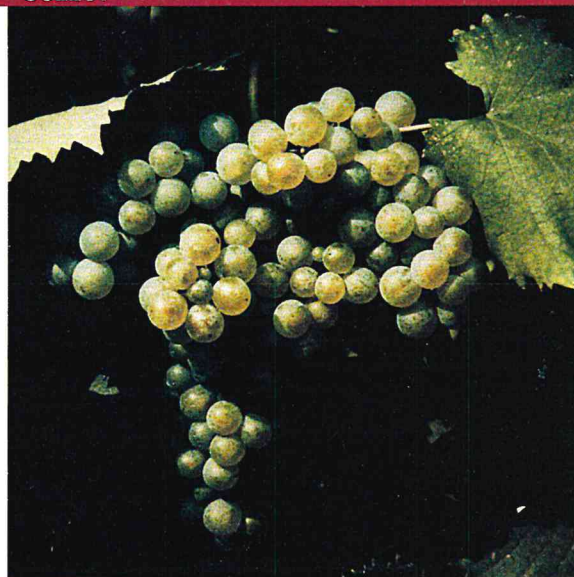
TOCAI FRIULANO

Cenni storici ed origine
Il Tocai, o meglio Tocai friulano, è un vitigno di sicura origine friulana, da sempre coltivato e consumato nel Friuli Venezia Giulia.
Nulla ha a che fare con Tokay ungherese, il cui nome sta ad indicare una precisa zona geografica e non un nome di vitigno.
È il vino bianco per eccellenza di questa regione. La coltivazione è molto diffusa sia in Friuli che nel vicino Veneto. Ora, per accordi Comunitari, dovremo abbandonare il nome di Tocai e sostituirlo con un sinonimo.
Ci auguriamo che si perda un nome, non un vino.

Colore Giallo paglierino con bellissime sfumature verdognole.

Odore Fresco, fine, delicato, con sensazioni di mandorla amara e mela verde.

Gusto Fruttato, fine, delicato, morbido, pieno e grasso, con notevole sentore di mandorla amara. Molto vellutato per la bassa acidità fissa e l'elevato tenore di glicerina.

Accostamenti gastronomici
Vino aperitivo e da antipasti magri e all'italiana, minestre in brodo e asciutte, piatti di pesce salsati.
Va servito alla temperatura di 12 gradi.

UCELUT

Cenni storici ed origine
Poco si sa sulla sua origine; appartiene alle cosiddette "uve uccelline" (G. Molon, 1906) ossia ai vitigni che fruttificavano ai bordi dei boschi e le cui uve venivano appetite dagli uccelli. Già nel 1863 era presente nell'Esposizione regionale delle uve a Udine. Nel 1921, in un'esposizione delle uve coltivate in Friuli, veniva indicato dai professori Dalmasso e Sannino come vitigno d'origine friulana, coltivato nei Comuni di Castelnovo e Pinzano.

Colore Giallo paglierino, talvolta carico, con riflessi verdognoli. Limpido, con buona trasparenza.

Odore Sentore di fruttato intenso. Ricorda il fiore dell'acacia, il favo d'api quando è ricolmo di miele, s'apre in bouquet di fiori di campo.

Gusto Pieno, di gran corpo e forte struttura, in grande equilibrio pur nella ricchezza di zuccheri. Sapore lungo, grasso, morbido e vellutato, con notevole ritorno in bocca.

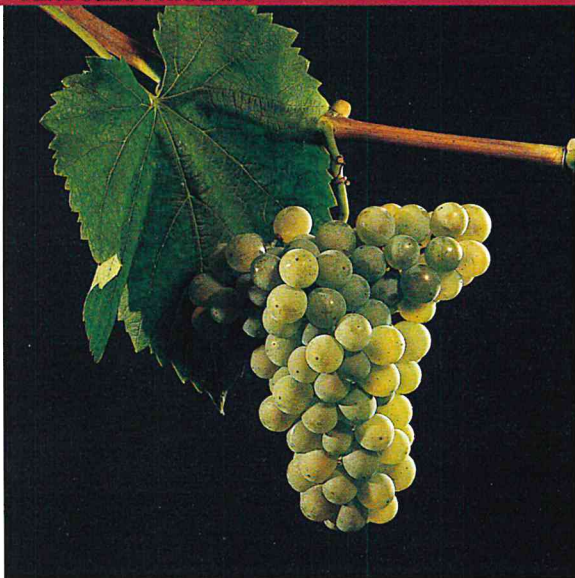
Accostamenti gastronomici
Quando è molto amabile: è vino da dessert, ma con dolci secchi, poco aromatici. Ottimo freddo, come aperitivo, con una punta di formaggio, meglio se gorgonzola. Ideale fuori pasto, è vino da conversazione, da servire a 8-10 gradi.
Quando è secco: è vino aperitivo, con stuzzichini, antipasti specie a base di prosciutto affumicato, pesce, asparagi, creme e vellutate, risotti. Servire a 10-12 gradi.

192. SCLOPP
193. SCOVETE
194. SGERUJESA GROSSA
195. SGLIZZ
196. SIGLI NERI
197. SORA
198. SPACHE BOTIS
199. SPIZZOTE
200. SPLOMBAZZ
201. STRETA
202. TAZZELENGHE
203. TRIUSSE
204. TONDREDONA
205. TRICOLA
206. UARNAZZA (VERNAZZE)
207. UCIELUTE
208. UE BLANCHE
209. UE DI PIELL
210. UE DE SECHE
211. VERDITA
212. VERDUZZ
213. VERJUS BIANCO
214. VESSAR
215. VINOS (VINOS MASCHO)
216. VINOS BIANCO
217. ZIBIBO
218. ZIBIBO GIALLO
219. ZORZE.

Fumat, Givan, Glere, Juarneri, Mariabino, Negrat, Picolit Nero, Piculit-Neri, Pignul, Refosco degli Uccelli, Refosco del Botton, Refoscone, Ribolla Spirade, Schioppettino, Scjarlin, Tazzelenghe, Tintorie, Tocai Zal, Ucelut, Vercluna. Un vasto compendio rispetto alla squadra di 19 varietà autoctone già iscritte nel catalogo nazionale e protagoniste della rassegna di Villa Chiozza. Vale a dire: Malvasia bianca (da Malvasia Istriana), Picolit, Ramandolo, Ribolla Gialla, Sciaglin Bianco, Tocai friulano, Verduzzo friulano, Ucelut, Vitouska (nelle tipologie a bacca bianca) e Forgiarin, Piccola nera, Piculit neri, Pignolo, Refosco, Refosco dal peduncolo rosso, Refosco nostrano (o Refoscone), Schioppettino, Tazzelenghe, Terrano (a bacca rossa) qui di seguito presentate in sintetiche schede curate dall'enologo Piero Pittaro.

Una sorta di carta d'identità che, in linguaggio tecnico scientifico, riassume il racconto di una sfida per nulla conclusa, giocata tra vigne dimenticate, selezioni clonali, nuovi impianti e rigorose procedure di cantina, tessute di prove e riflessioni dove la necessaria umiltà dell'osservazione non ha mai spento l'entusiasmo più fiducioso.

Dietro la terminologia tecnica, nell'incontro individuale di ciascuno con un calice di questi vini, si espandono i margini di una percezione suggestiva fortunatamente non del tutto dicibile.

VERDUZZO FRIULANO

Cenni storici ed origine

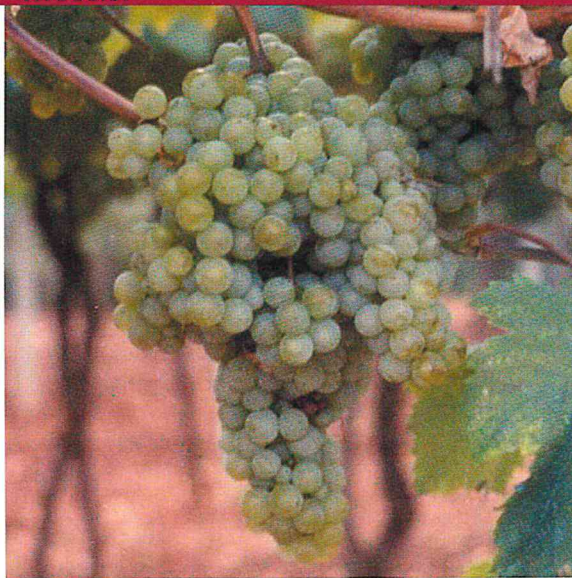
Il Verduzzo è, come il Refosco, un vitigno indigeno del Friuli. Certamente antichissimo e molto diffuso un tempo, lo troviamo descritto dall'Acerbi nel suo *Viti friulane ne' contorni di Udine*.
Esistono due varietà di Verduzzo, o meglio due cloni principali: il Verduzzo e il Verduzzo giallo o di Ramandolo.
Il Verduzzo verde è coltivato in pianura e dà un vino secco, mentre il giallo, coltivato in collina dà un vino amabile, da dessert.

Colore Giallo con forti riflessi verdognoli.

Odore Profumo ampio e fresco, citrino, con bouquet che ricorda la mela, la pera, l'albicocca, la pesca-noce.

Gusto Pieno, leggermente acidulo, fruttato. Riprende in bocca le sensazioni dell'olfatto.

Accostamenti gastronomici
Verduzzo secco. È vino da pesce lesso, frittate e in generale da piatti a base di uova, antipasti magri e risotti a base d'erbe.
Va servito a 8-10 gradi.

VITOUSKA

Cenni storici ed origine

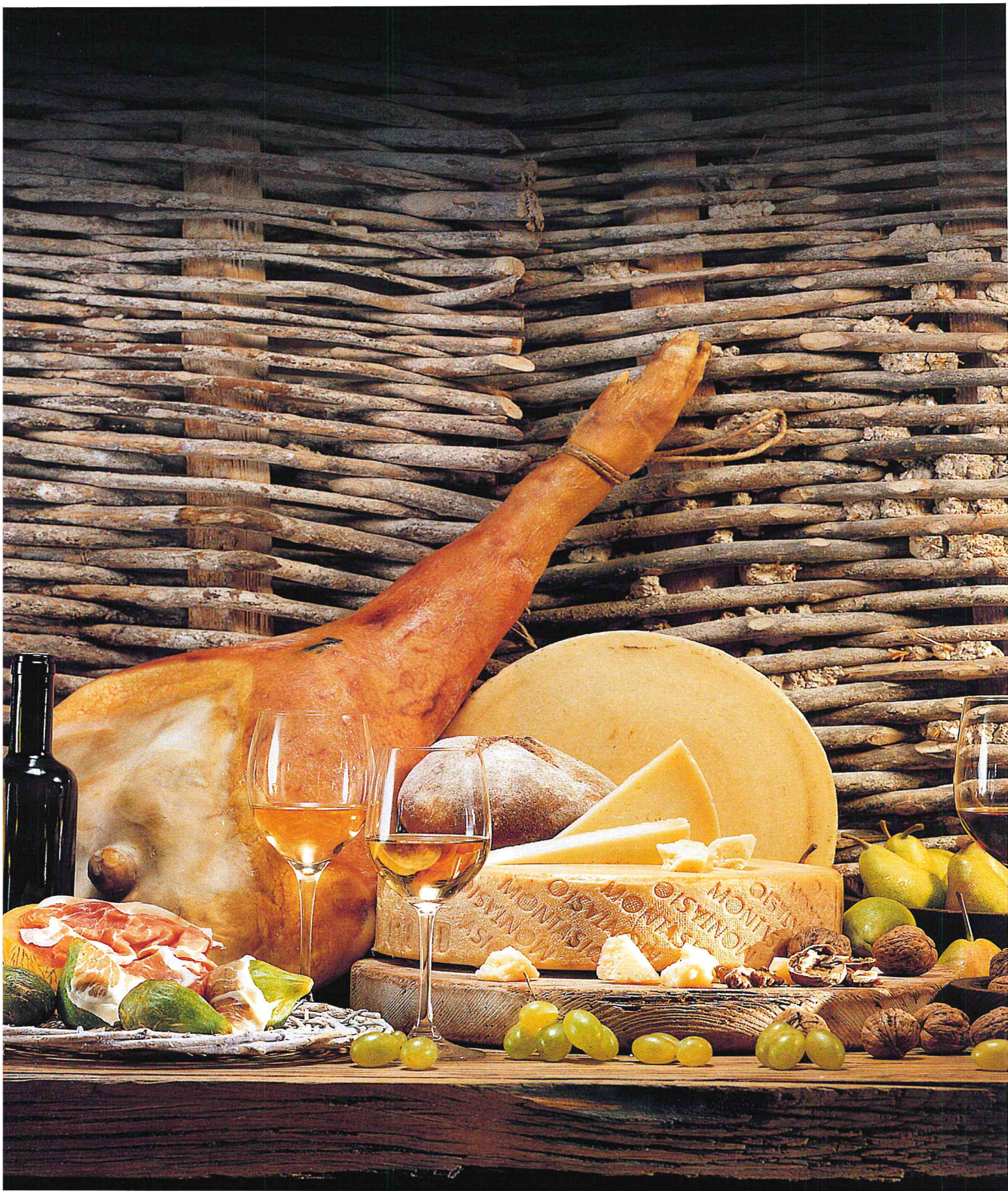
La Vitouska è un vitigno a bacca bianca, da sempre coltivato in provincia di Trieste, specialmente nei comuni di Sgònico e di Duino-Aurisina, per scendere poi lungo la fascia costiera fino ad arrivare in Istria.
Il nome del vitigno è sicuramente d'origine slovena, dove talvolta veniva chiamato anche Vitouska Garganija. Non tragga in inganno il secondo nome, in quanto il grappolo, per forma e per dimensione degli acini, nulla ha a che fare con la veneta *garganega*. Taluno sostiene che l'origine potrebbe essere la zona del Vipacco denominata Vitovlie, ma tutta la zona carsica è stata ed è tuttora interessata a questo vitigno.
Un tempo vinificato con altre uve, ora il vino viene prodotto in purezza.

Colore Giallo paglierino talvolta intenso.

Odore Fine, delicato fresco, fruttato, ricorda le prugne fresche e le ciliegie, le pere William e la salvia.

Gusto Asciutto, fresco, morbido, non molto alcolico e buona acidità fissa, molto beverino ed invitante.

Accostamenti gastronomici
Vino molto adatto alla cucina tipica locale e molto apprezzato come aperitivo nelle Osmizze.

Cesare Corradini

TRADIZIONE

I PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

CIBI DELLA MEMORIA

Il prodotto agroalimentare tradizionale ha un posto ben definito nelle abitudini alimentari degli abitanti di una certa zona geografica, infatti le sue peculiari caratteristiche sensoriali si sono venute via via perfezionando in un lento processo di miglior utilizzazione economica delle risorse, sia che fossero frutti spontanei o prodotti delle prime coltivazioni, sia che si trattasse di prede di caccia o di alimenti ricavati dall'allevamento del bestiame.
L'origine di un prodotto agroalimentare tradizionale è sempre e comunque remota e, spesso, risale agli albori della storia come ad esempio i latti fermentati dei popoli nomadi delle steppe, le carni ed i pesci essiccati, salati o affumicati.
D'altra parte, la miglior utilizzazione delle risorse non poteva prescindere dalla conoscenza sempre più approfondita dei processi produttivi e dei fenomeni di trasformazione naturale della materia prima, delle regole per conservare più a lungo e senza alterazioni alimentari deperibili o irregolarmente disponibili nell'arco dell'anno, dei metodi di elaborazione di materie prime povere e, a volte, non gradite per ottenere alimenti idonei a soddisfare le esigenze nutrizionali nel modo più piacevole.
Le conoscenze via via acquisite non solo hanno permesso lo sviluppo di quelle che oggi sono definite "tecnologie alimentari", ma costituiscono anche le fondamenta culturali di abitudini alimentari tradizionali che, nel tempo, hanno assunto significati celebrativi augurali, salutistici.
Il radicamento di queste tradizioni in una popolazione è tale che, spesso, si preferisce la conservazione delle caratteristiche sensoriali "tipiche" di un prodotto, rinunciando a vantaggi economici derivati da innovazioni nelle fasi già significative del processo produttivo, pur di non appiattire gusto ed aroma su quello di prodotti similari anche se, di per sé, di alta qualità e a volte preferiti dalle nuove generazioni.
Fino ad oggi questa scelta ha riguardato i prodotti che trovano nella "irrepetibilità in altri contesti produttivi" l'elemento unificante per ottenere, ai sensi della legislazione comunitaria in materia, il

Mese di Dicembre
Affresco del XV sec.
Chiesa di San Pietro,
Magredis di Povoletto
(Udine)

Andrea Lexer, *La famiglia Leschiutta* (particolare), 1853,
Tolmezzo, Museo Carnico delle Arti e Tradizioni Popolari

riconoscimento alla tutela come DOP (a Denominazione di Origine Protetta), IGP (ad Indicazione Geografica Protetta) o AS (con Attestazione di Specificità).

Sono prodotti DOP quelli che, come il formaggio Montasio ed il Prosciutto di San Daniele, trovano nell'ambiente tutti i fattori dell' "irrepetibilità"; invece, sono IGP i prodotti come il Radicchio di Treviso e, presto, l'Olio Tergeste per i quali risultano peculiari del territorio le tecniche colturali e le tecnologie di produzione. L'AS, infine, è attribuita a prodotti che hanno come elemento distintivo la derivazione da materie prime tradizionali o una differenza da prodotti similari per composizione o per le tecniche tradizionali di elaborazione quando questi attributi costituiscono elemento di unicità.

Però, la normativa comunitaria di tutela riguarda solo un numero limitato di prodotti, quando altri, invece, meritano un formale riconoscimento per potersi avvalere nel caso, come il Lardo di Colonnata ed il Formaggio di Fossa, di tecnologie particolari in deroga per caratteristiche della materia prima e per il materiale utilizzato nelle attrezzature di produzione, essenziali per la conservazione delle caratteristiche sensoriali tipiche.

A riconoscere le caratteristiche di questi prodotti ha provveduto, il D.M. n. 350 dell' 8.9.99 con il fine di valorizzare le produzioni e le preparazioni alimentari nelle quali, fin dalla loro origine storica, è riconoscibile un fondamentale contributo "culturale", che costituisce elemento certo di tradizionalità. Infatti, ai sensi del decreto citato, il riconoscimento di "prodotto agroalimentare tradizionale" deriva dalla constatazione che le procedure previste nelle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura hanno un uso consolidato nel tempo e che le operazioni relative a tutte queste fasi produttive salvaguardano contemporaneamente le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza.

Circa un centinaio di prodotti del Friuli Venezia Giulia sono già stati inseriti, o stanno per esserlo, nell'elenco regionale pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale. Si tratta di alimenti che la tradizione, spesso più che secolare, ha tramandato fino a noi in quanto graditi e vantaggiosi economicamente anche indipendentemente dalla provenienza di alcuni ingredienti. Tutti, però, sono parte integrante della storia di un territorio ove tradizioni famigliari, abitudini alimentari, disponibilità delle materie prime di base e condizioni ambientali hanno permesso di ottenere prodotti e preparazioni alimentari con specifiche peculiarità sensoriali atte ad integrare, sistematicamente o occasionalmente, la dieta quotidiana e, spesso, anche a sottolineare particolari momenti della vita o a selezionare ricorrenze e festività.

ERSA
Servizio della Vitivinicoltura
«Casa del Vino»
Via Poscolle, 6 - 33100 UDINE
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180
e-mail: ser.vitivinicolo@ersa.fvg.it
www.vignetochiamatofriuli.com

I CONSORZI

Consorzio DOC
Friuli - Aquileia
Via Carso, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano (UD)
Tel. 0431/34010

Consorzio DOC
Carso
CCIAA - Piazza della Borsa, 14
34123 Trieste
Tel. 040/327407

Consorzio DOC
Collio
Via Sauro, 9
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481/630303

Consorzio DOC
Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432/730129

Consorzio DOC
Friuli - Grave
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

Consorzio DOC
Friuli - Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio DOC
Friuli - Isonzo
Via Sauro, 9
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481/61833

Consorzio DOC
Friuli - Annia
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Via Andreuzzi, 8
330380San Daniele del Friuli (UD)
Tel. 0432/957515
Fax 0432/940187

Consorzio per la tutela
del Formaggio Montasio
Strada Statale
Napoleonica
33030 Rivolto di Codroipo (GO)
Tel. 0432/905317

Consorzio per la tutela
della Grappa Friulana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/509394

Consorzio per la tutela
del Marchio Gubana
c/o Unione Artigiani del Friuli
Viale Libertà, 50
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432/731091